

Smažené párky v zelném listu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hlávka zelí 1 ks
- nožiček kratší párky 8 ks
- vejce 2 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- podle potřeby sůl 1 ks
- na obalení strouhanka 1 ks
- na smažení olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hlávku zelí očistíme, odkrojíme košťál, vložíme do velkého hrnce a zalijeme vroucí vodou. Necháme 5 minut spařit a poté oloupeme jednotlivé zelné listy.

Párek vložíme do zelného listu a zabalíme, konce zastrčíme dovnitř.

V misce našleháme vejce, přimícháme hladkou mouku a promícháme do hladkého těstíčka. Směs osolíme.

Párkové balíčky nejprve namáčíme do těstíčka a pak obalíme ve strouhance. Smažíme na nižší stupeň ze všech stran. Po usmažení necháme přebytečný olej nasáknout do papírových ubrousků.

Hotové smaženky podáváme společně s kečupem a hořčicí. Jako příloha se hodí brambory nebo pečivo.